

Rezept Dibbelappes für 4 Personen mit gutem Hunger

1 ½ - 2 kg festkochende Kartoffeln

1 große Stange Lauch

2 mittelgroße Zwiebeln

200-250g Dörrfleisch, gewürfelt

2 Eier

Salz, gemahlener Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebenen Muskatnuss

ÖL zum Anbraten

3-4 Esslöffel frisch gehackte Petersilie

Als Beilage Endivien- oder Feldsalat, und je nach Gusto Apfelmus

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln schälen, grob raspeln und im Baumwolltuch eingewickelt auspressen, sodass die Kartoffeln eine trockene Masse bilden
 - In der Zwischenzeit
- Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Öl erhitzen und darin den Lauch, die Zwiebeln und das Dörrfleisch ca 3-4 Minuten anschwitzen
 - Alles in eine Glas- oder Keramikschüssel geben
- Die Kartoffelmasse mit den Eiern hinzufügen und alles locker vermengen
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
 - (der Ur Saarländer gibt noch 1-2 Spritzer Maggi dazu)

- Nun nochmals etwas Öl im Dibbe erhitzen und den ganzen Lappes darin 40 Minuten braten. Die Kartoffelmasse immer wieder auseinanderzupfen und Teile wenden
- Zum Schluss die Petersilie untermengen und den Dibbelappes mit einem klacks Apfelmus und Salat auf dem Teller anrichten.

- Guten Appetit wünschen Leif und Michaela ganz nach dem Motto....

HAUPTSACH GUTT GESS